

Brauchtumsgebäcke (Teil 17)

Kräpfli – Geschichte und Geschichten

Wo der «Schmutzige Donnerstag» die Fasnachtszeit einleitet, freut man sich auf den Duft von siedendem «Schmutz» (sprich: Anken, Butter), worin Fasnachtsküchlein aller Arten bruzzeln.

In diesen Zeilen geht es um Krapfenbäck – um unsere «Kräpfli». Etymologen führen den Wortsinn auf das althochdeutsche «crapho» als etwas Krallen- oder Hakenförmiges zurück. Ein Rezept aus einer Würzburger Pergament-Handschrift des 14. Jahrhunderts unter der Bezeichnung «dis buch sagt von guter spise» möge eine bildhafte Vorstellung davon vermitteln:

«Ein Krapfen. So du einen Fas-tenkrapfen machen willst, nimm Nüsse und stosse sie in einem Mörser. Vermische sie mit würfelig geschnittenen Äpfeln von gleicher Menge und würze diese Fülle nach irgendwelcher Art, fülle das in den Krapfenteig und lass es backen. Dies ist eine gute Fülle, versalze sie nicht.» Man schaut gleichsam zu, wie fünf Finger den Teigfleck umfassen und krallenförmig über das Gehackte nach oben zusammenziehen. Der Hakenform kommt ein Rezept aus einem «Alemannischen Büchlein von guter spise» des 15. Jahrhunderts entgegen: «Krumm Krapfen. Reibe guten Käse, nimm halb soviel Mehl dazu und schlage Ei darunter, würze bis genug und wirke den Teig auf einem Brett zu Würsten. Forme daraus krumme Krapfen oder Hufeisen [rossysen]. Im Schmalz gebacken, sind sie sehr gut und gesund.» (sinngemässe Transkription)

Die 1566 in Frankfurt anonym erschiene- ne «Koch- und Kellermeister- rei» ist eine Fund-



Alter Kräpfli-Ausstecher, Kloster Notkersegg.

grube für Krapfen aus Eier- und Hefeteigen mit in Rotwein gesottem Honig, die mit Petersilie grün und mit Kornblumen blau gefärbt werden konnten. Zur «Fülle» dienen neben Äpfeln und Birnen ein «Geheck» aus Kälberhirn, Fisch-Innereien und Vogellebern – kurz alles, was über den Tisch ging und an Restenverwertung denken lässt. Interessant ist die Anleitung «Krapfen backen von überbliebenen Hühnern» mit einer Füllung aus gebratenem oder gesottenem Wildbret. In den Teig wurden «Lebkuchen darin gerieben, so helt er bey einander und lest sich einfüllen».

Das Schweizerdeutsche Wörterbuch (Idiotikon, Bd. 4, Sp. 961) erwähnt eine Esther Däniker als berufsmässige «Chräpfli-Bacherin» in Zürich um 1800. Dieses Gewerlein wird zu Recht mit Klosterarbeit in Verbindung gebracht. Zu den frühesten Zeugnissen gehören die geistlichen «craephelin» im «Hortus deliciarum» der Äbtissin Herrad von Landsperg auf dem Odilienberg im 12. Jahrhundert. Nachrichten über reale Kräpfleinbäckerei kommen seit dem ausgehenden Mittelalter aus Rheinauer Kloster-Küchenrödeln, aus dem aargauischen Zisterzienserinnenkloster Mariazell und von den Schwestern des St. Wiborada-Klosters in St. Gallen.

Kräpfli-Vielfalt in der Schweiz

Unsere heimische Chräpfli-Landschaft ist gut besetzt mit Anbietern unterschiedlichen Bekanntheitsgrades – zum Beispiel die Bäckerei Böhli in Appenzell mit ihren «Chreempfli» als traditionelle Landsgemeinde-Mitbringsel, oder die an einen Höhlenzwischenfall erinnernden «Höllloch-Kräpfli» von Schelbert in Seewen (SZ). Andere wieder gehören zur Kategorie der Wallfahrtsgebäcke, so die «Iddaburger Chrä-



Fotos: Rosmarie Spycher-Gautschi

Kräpflibacken im Kloster Notkersegg, um 1988.

pfli» von Jung in Kirchberg (SG) und die «Schafböcke» und «Stangenchräpfli» bei Goldapfel aus Einsiedeln. Die «Rigi-Tüüfel» von Felchlin in Arth und die «Rigi-Böck» von Pfenninger in Goldau erinnern an einstige Wallfahrten zur Gnadenkapelle «Maria zum Schnee» auf Rigi-Klösterli.

Vielfältigen Veränderungen im Klosterleben zum Trotz ist die Tradition der Kloster-Kräpflibäckerei lebendig geblieben, wie aus den Klosterläden der Benediktinerinnen im Kloster Fahr und der Zisterzienserinnen im Kloster Frauenthal. Während die Gubel-Krapfen der Kapuzinerinnen im Kloster Mariahilf von der Konditorei Schüssel in Menzingen hergestellt werden, verzichten die Ordensschwesterinnen im Kloster Wonnenstein seit langem aufs Kräpflibacken und betreiben neuerdings ein Klosterlädeli mit vielen guten Sachen samt Flohmarkt.

Kräpfli-Produktion im Kloster

Die Zeiten, also man an der Klosterpforte Kräpfli aus einer sichtgeschützten Durchreiche – der «Trülle» – kaufte, sind passé. Am Längsten hielt sich diese Tradition

bei den Schwestern im Kloster Notkersegg in St. Gallen. Als ich gegen Ende der 1980er Jahre ein «Ostschweizer Lebkuchenbuch» (Appenzeller Verlag, 2000) vorbereitete, fragte ich an, ob meine Ehefrau als erfahrene Berufsfotografin Bilder zu einem Beitrag über die Kräpfli-bäckerei auf der Notkersegg aufnehmen dürfe. Die Antwort war positiv. Problematisch war nur, dass man mir als männlichem Reporter keinen Zutritt ins Klosterinnere gewähren könne. Mit der Begründung, dass die Fotografin mit ihren Koffern und Stativen eine Hilfskraft benötige, machten die Nonnen eine Ausnahme. Allerdings unterbrachen sie ihr Beten und Singen, sodass nur leise Verständigungen und das Klicken der Fotoapparate die Stille jenes stimmungsvollen Vormittags unterbrachen.

Albert Spycher-Gautschi, Basel

Der Autor (*1932) war Sekundarlehrer in Basel und ist Autor volkskundlicher Schriften und Bücher. Ein Spezialgebiet ist die Erforschung der Geschichte süsser Backwaren. Die «panissimo»-Serie gibt es auf www.brotkultur.ch > Historisches.